

## SLANÝ PALAČINKOVÝ DORT



SUROVINY: mléko, vejce, hladká mouka, vejce, sůl a olej na palačinkové těsto. Drcená konzervovaná rajčata a nasekaná bazalka na rajčatovou náplň. Olivový olej, sůl, pepř, čerstvý nebo mražený špenát, smetana a smetanový sýr na špenátovou náplň. Dále budeme potřebovat plátky šunky a minimálně 500 g nahrubo nastrohaného sýru (eidam, čedar, mozzarella apod.)

POSTUP: připravíme si nejprve z těstíčka 8 – 10 palačinek. Rajčatovou náplň si připravíme smícháním drcených rajčat a nasekané bazalky. Špenátová místnost – na oleji zpěníme česnek, přidáme čerstvý nebo mražený špenát, sůl, pepř a svaříme se smetanou. Pro zahuštění přidáme ještě smetanový sýr. Vymažeme si zapékací formu máslem nebo olejem. Do formy nejprve dáme palačinku a vrstvíme s náplněmi a sýrem a šunkou. Před zapéčením dáme velkou vrstvu sýru a dáme zapéct asi na 200 °C.

